

Derya Buse Öncel

Gıda Teknikeri



- buse.onc@hotmail.com
- 05534102558
- 1637 Sokak Çiçek Mah. Şehit Hakan Uysal Cad. No 27 Kat 3 Daire 3 İzmir/Bayraklı, İzmir, 35540, Türkiye
- 15979561148
- T.C.
- 12.07.2001

Eğitim

- Üniversite (3.38/4.00)**
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Çine MYO
Eyl 2019 - Haz 2021
- Lise (68,71/100)**
Hayrettin Duran Anadolu Lisesi
Eyl 2015 - Haz 2019

Diller

İngilizce

Almanca

Beceriler

Basketbol

Tenis

Kişisel Özet

Hayrettin Duran Anadolu Lisesi; (09.2015 – 06.2019) Mezun oldum. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Teknolojisi; (09.2019-06.2021) Bölümünden mezun oldum. 7 sene boyunca birçok spor dallarında aktif olarak görev aldım. profesyonel Spor hayatımın son 2 senesini İzmir Büyükşehir Belediyesi Basketbol A takımında görev aldım. Akademik kariyer hedeflerim doğrultusunda profesyonel spor hayatımı sonlandırdım. Yaz Dönemi stajımı İzmir/Menemen Sakıpağa Süt ve Gıda A.Ş. Üretim, Arge, Laboratuvar yaptım. Franco Foods firmasında Gıda Teknikeri ve Laboratuvar sorumlusu olarak çalışmaktayım. İş disiplinine sahip birisi, Takım çalışmasına uyumlu, sorunları hızlı bir şekilde düşünebilir ve çözüm üretebilirim. Gerekli bilgi, yetenek, özveri ve öğrendiklerimi uygulama alanında firmanıza verimli olabileceğime inanıyorum.

İş Deneyimi

Gıda Teknikeri , FRANCO FOODS İTHALAT İHRACAT SANAYİ ve TİCARET A.Ş., Tuna, 5501. Sk. NO.10/A, 35090 Bornova/İzmir

Nisan 2022 - Kasım

- Arge, Mikrobiyoloji, Kalite ve Üretim,
- Firma BRCGS standardına hakim olmak.
- Saha tecrübesine sahip olmak.

ARGE LABORATUVARI

- Kuru domatesin ayıklanmasından çıkan ürünlerin değerlendirme çalışmalarının yapılması;
- 1. Tuzlu domatesten potasyum sorbat, sitrik asit, askorbik asit ve glikoz kullanılarak haşlama yapılması.
- 2. Gerekli baharatlar kullanılarak, marina edilmiş kuru domates çalışması

LABORATUVAR

- Halves (Tuzlu İkiye Kesim Kuru Domates)
Üretimde Fiziksel analizler(ıskarta,koyu,sarı,şekli bozuk,mayalı(Tuz mayası) Yapılması ve kalitenin kontrol edilmesi.
Laboratuvar da Halves(Tuzlu İkiye Kesim Kuru Domates) nem, Kükürt, tuz, mikrobiyolojik analizlerine bakmak.
- Semi Dried (kükürtlü Dörde Kesim Kuru Domates)
Üretimde Fiziksel analizler(ıskarta,koyu,sarı,Halves ,mayalı) Yapılması ve kalitenin kontrol edilmesi.
Laboratuvar da Semi Dried (kükürtlü Dörde Kesim Kuru Domates)nem, Kükürt, mikrobiyolojik analizlerine bakmak.

- Mikrobiyoloji laboratuvar analiz sonuçlarının ilgili yasal mevzuata uygun olarak yapılması.
- Toplam canlı, Koliform, Maya Küf analizlerinin yapılması
- • Plate Count Agar, YGC Agar, Violet Red Bile Lactose besiyerlerinin hazırlanması.
- Gerekli olan besiyerlerinin otoklavlanması.Dökme ve yayma plak yönteminin uygulanması.Ekimin uygun şartlarda yapılmasını sağlamak.

ÜRETİM ve Kalite

- Üretim ve paketlenme hatlarının uygunluğunu kontrol etmek.
- Personel, ürün, üretimin uygun hijyen koşullarını kontrol etmek.
- Gıda işleme, üretim, kalite kontrol, paketlenme ve dağıtım için yeni yöntemler geliştirmek.
- Üretim sürecine girmeden önce gıdalardan numuneler almak ve laboratuvar araştırması yapmak.
- Cihaz, ekipmanların kalibrasyonun takip edilmesi.
- Son ürün etiketlerinin hazırlanması ve kontrolünün sağlanması.
- Gıda mevzuatında meydana gelen değişikliklerden haberdar olmak.
- Gıda işleme ve depolama operasyonlarını değerlendirmek.

BRCGS

- BRCGS standart ve dökümanlarını kontrol etmek ve hazırlamak.

SAHA TECRÜBESİ

- Temmuz-Eylül ayları arasında Torbalı da Güneşte Kuru Domates Sergi döneminde Yaş Hammadde analizleri ve Gelen hammaddenin işlenmesi sürecini, ihraacata hazır hale gelmesini kooordine ettim.
- Yaş Hammadde alım aşamalarında sevkiyat sürecini (Hal Bildirimi) aşamalarında yer aldım.

Satış Danışmanlığı , FLO Mağazacılık ve Pazarlama A.Ş. (Yarı Zamanlı), R. Şevket İnce, Mah. 2148/9 Sokak No:4, 35540 Bayraklı/İzmir

Ekim 2021 - Kasım 2021

- Ayakkabı sektöründe müşterilere ürünler konusunda yardımcı olup yön göstermek.
- Planlama ve müşteri memnuniyetini sağlamaya yönelik çalışmaları yürütmek.
- Müşteriler ile doğru iletişimi sağlayarak mevcut ürünler konusunda doğru yönlendirmelerde bulunmak

Stajyer (Gıda Teknikeri), Sakıpağa Süt Ve Gıda A.Ş., İzmir Çanakkale Yolu No:34 35660 Turkelli, Menemen / İzmir

Temmuz 2021 - Ağustos 2021

- Yaz dönemi stajım boyunca Kalite ve süt laboratuvarında yapılan analizler ve bu analizler uygulanması aşamalarında bulundum ve uyguladım. Üretimde Sütten yağ, ayran, yoğurt, peynir, dondurma ve süt tozu gibi ürünlerin yapım aşamalarını gördüm.

Hobiler

- Satranç,
- Basketbol,
- Yüzme,
- Koşu,
- Resim,
- Fotoğraf,
- Çeşitli takım sporları,
- Puzzle,
- Lego.

Kurslar- Sertifikalar

BRCGS Food Safety V8 Temel Bilgilendirme ve İç Denetçi, Setup Danışmanlık

Nisan 2022 - 2022

Temel HACCP, Setup Danışmanlık

Nisan 2022 - 2022

Gıda Ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi, İstanbul Gedik Üniversitesi (E-Devlet sorgulanabilir.)

Ekim 2021 - Ekim 2021

Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, İstanbul İşletme Enstitüsü (170412760067)

Mart 2021 - Mart 2021

Halkla İlişkiler ve İletişim Eğitimi, İstanbul İşletme Enstitüsü (221102750168)

Ekim 2020 - Ekim 2020